FICHE TECHNIQUE

Tarte tatin Oignons Foie gras 100g (x14)

Réf. : FTProjet	Rév. n°1 du 13/10/2011

DESCRIPTION	Tarte façon tatin garni d'une compotée d'oignons légèrement caramélisé et relevé d'une pointe de vinaigre balsamique, le tout pour enrober une tranche de bloc de foie gras de canard origine France et sur une pâte feuilletée légère et croustillante.
COMPOSITION	***Pâte feuilletée 22% :*** Farine de blé, margarine (matière grasse végétale (palme), eau, sel, émulsifiant: E471, correcteur d'acidité: E330, colorant: E160a, arôme), eau, sel. ***Garniture 78% :*** Compotée d'oignons (Oignons, beurre, sucre, vinaigre balsamique (Vinaigre de vin, moût de raisin concentré, moût de raisin cuit, caramel E150d et conservateur E-224), dextrose, épaississant : amidon transformé de maïs), bloc de foie gras de canard 16% (Foie gras de canard - Eau - Armagnac - Sel - Sucre - Poivre – Antioxygène : ascorbate de sodium – Conservateur : nitrite de sodium).
MODE D'EMPLOI	- Ne pas décongeler. - Préchauffer le four 10 minutes à 200°C - Placer le produit dans son moule en papier directement au four sur grille à mi-hauteur - Réchauffer 15 minutes à 200°C - Après réchauffage, laisser reposer quelques minutes et passer la lame d'un couteau autour de la tarte afin de faciliter le démoulage. - Retourner la tarte et démouler délicatement.
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Flore Aérobie Mésophile / g : < 300 000. Coliformes Totaux / g : < 1000. Coliformes Thermotolérants / g : < 10. Staphylococcus Aureus / g : < 100. A.S.R./g : < 30. Salmonelles / 25g : Absence.
CARACTERISTIQUES PRODUIT	Code article : XXXXX Poids net / pièce : 100g, Diamètre : 109mm (hors tout), en moule papier rond DLUO : 18 mois à –18°C.
COLISAGE	Nombre de pièces / colis : 14 Poids net colis: 1,4 Kg Dimensions extérieures du carton : 267 x 156 x 132 mm
PALETTISATION	Poids net / palette: 386,4 Kg Nombre de cartons / couche : 23 Nombre de couches / palette : 12 Nombre de cartons / palette : 276

REDACTEUR	**VERIFICATEUR et APPROBATEUR**
Fonction : Resp. R&D.	*Fonction : Resp Q.*
Visa :	*Visa :*